IHジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

1.0Lタイプ 品番 SR-TG10E
1.8Lタイプ 品番 SR-TG18E

もくじ

お使いになる前に / ごはんを炊く前に / ごはんの炊きかた / いろいろなごはんの炊きかた / お手入れ／困ったとき

●このたびは、IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

（禁止の絵表示）	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
（強制の絵表示）	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む

（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

（感電の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない

接触禁止

（やけどの原因）

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源コードや電源プラグを傷つけない

禁止

次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）

（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる

（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

禁止

（感電、ショート、発火の原因）

■吸排気口やすき間に、異物を入れない

禁止

特にピンや針金等の金属物など

（感電や異常動作の原因）

⚠ 警告

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

禁止

（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない

分解禁止

（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

⚠ 注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない

禁止

（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない

接触禁止

（やけどの原因）

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ

（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

禁止

（転倒によるけが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない

禁止

（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

接触禁止

（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う

（高温部に触れ、やけどの原因）

■壁や家具の近くで、使わない

禁止

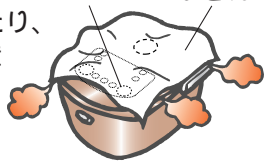
（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにする。

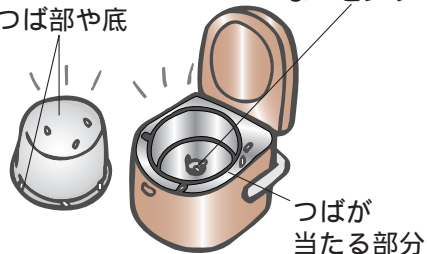
使用上のお願い

■**使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない**

蒸気がこもり、ふたが変形したり、スイッチが故障する原因となります。

スイッチ　ふきん

※**ふきん等かけたまま炊飯すると炊飯終了後に「U19」（☞ P29）を表示します。**

■**ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない**

故障の原因となります。

■**磁石を炊飯器の上に置かない**

誤動作の原因となります。

■**直射日光が当たる所で使わない**

■**内鍋は炊飯器以外には使わない**

■**磁気に弱いものを近づけない**

記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。

- ●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- ●磁気テープ（カセットテープなど）
- ●無線機器（テレビ、ラジオなど）

内なべを
傷めない
ために…

スポンジで洗う！

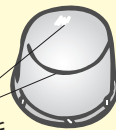
フッ素樹脂（内　面）

■**スプーンや食器類を入れない。**
■**すしめしのとき、内なべで酢を混ぜない。**
■**調味料を使った場合は、すぐに洗う。**
■**泡だて器などで洗米しない。**
■**金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない。**

※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

銅（外　面）

■**緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。**
■**さびで変色した場合は、酢で軽く拭き取り、水洗いすると色が戻ります。**
■**使用頻度によって浅いキズや鍋底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。**

メッキの摩耗

内外面共通

■**たたいたりこすったりしない。**
■**みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない。**

お願い

- ●必ず専用の鍋をお使いください。
- ●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
  - ●1.0Lタイプ：ARE50-789
  - ●1.8Lタイプ：ARE50-788

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

- ●つやがあり透き通っている！
- ●割れ米が少ない！
- ●保存は、冷暗所で！
- ●精米後は、できるだけ早く！（夏は半月以内）

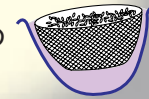
2 お米は正しく計る

- ●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
- ●市販品は200mlです。
- ●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 水が澄むまで手早く「とぐ」

- ●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざるに上げたまま放置しない

米が割れて、べちゃつきの原因になります。）

- ●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 正しく水加減、洗米や水加減は「水」で

- ●平らな台の上で左右の目盛を見て合わしてください。
- ●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください（べちゃつきや、黄変の原因）

6 炊きあがったらすぐほぐす

- ●むらす必要は、ありません。
- ●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

各部の名前と扱いかた

表示部（表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません）

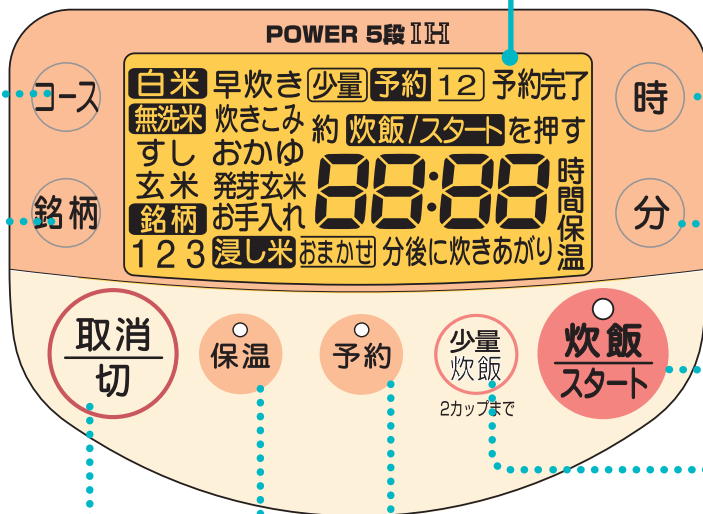
コースキー
●白米早炊きなどメニューを選ぶときに使用します。
●押し続けると早送りできます。

バックライトについて
いずれかのキーを押すと同時に表示部が点灯します。操作を完了した後、約10秒間経過すると消灯します。

この表示部のイラストは1.8Lタイプです

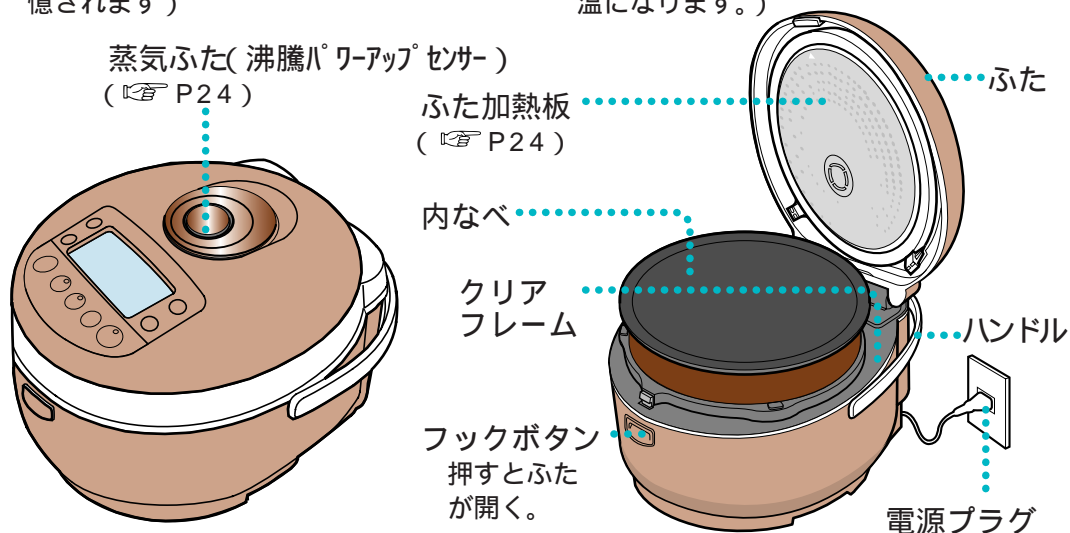
時／分キー
●現在時刻合わせや、予約時刻の設定に使用します。
●押し続けると早送りできます。

炊飯／スタートキー
●炊飯の開始や、予約時刻の設定完了に使用します。

少量炊飯キー
●白米または無洗米を少量炊飯するときに使用します。
1.8L：2カップまで
1.0L：1カップまで

銘柄キー
●お米の性質や種類に合わせた炊きかたを選択するときに使用します。（設定した銘柄コースは記憶されます）

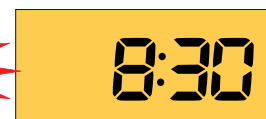
取消／切キー
●各設定の取り消しをするときに使用します。

保温キー
●保温をするときや保温中のごはんを一時的に加熱するときに使用します。（通常、炊飯終了後に保温になります。）

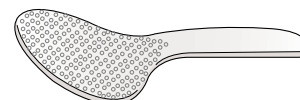
予約キー
●食べたい時刻に炊き上げる予約炊飯に使用します。

現在時刻の合わせかた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

①電源プラグを差込み、

②時または分キーを1秒以上押し、時・分の表示を点滅させる。（時・分が点滅したら、キーから指を離す）

③時または分キーを押して現在時刻に合わせる。時キーを押して8に合わせる。分キーを押して30に合わせて8：30に合わす。
（合わせた後、点滅が5秒間して時刻合わせ完了です。）

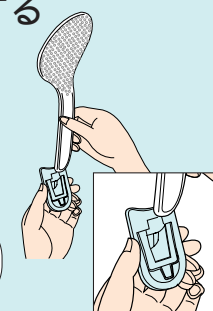
※時・分キーは押し続けると早送りができます。
※24時間表示の時計です。
夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
※炊飯や保温及び予約中は時刻合わせは出来ません。

付属品（しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ）

しゃもじ

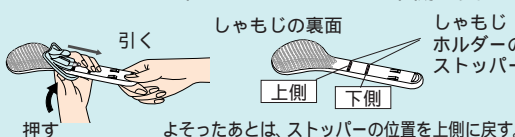
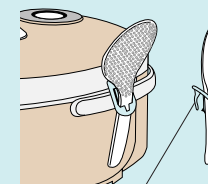
しゃもじホルダー

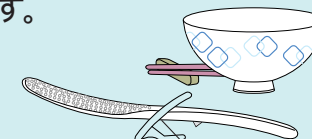
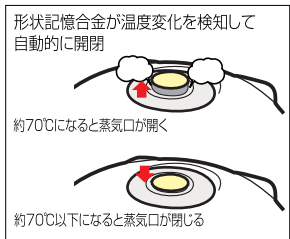
計量カップ
（180ml）

しゃもじホルダーの使いかた

しゃもじにセットする
●ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

「しゃもじホルダー」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

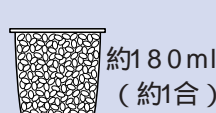
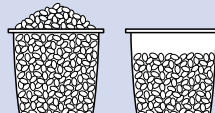
ごはんをよそうとき
しゃもじホルダーは付けたまま使用できます。
●しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

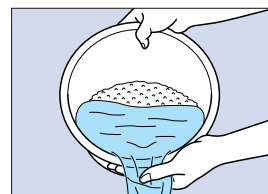
よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

しゃもじを使わないとき
フックを本体のハンドルに掛けられます。

しゃもじホルダーのフック

フックを支えにして卓上に置けます。

ストッパーの位置は 上側 に合わせてください。

炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」

炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線
白　米	白　米	白　米
無 洗 米	無洗米	
炊きこみ	炊きこみ	炊きこみ
炊きおこわ		炊きおこわ
白米または無洗米の早炊き	白米早炊き	白　米
すしめし	す　し	すしめし
全 が ゆ	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ		おかゆ「5分」
玄　米	玄　米	玄　米
少 量 の 白 米	少量（炊飯）	白米 1.8Lタイプ（2カップまで）
少量の無洗米		1.0Lタイプ（1カップまで）
発芽玄米	発芽玄米	白米

1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。

2 内なべでお米をとぐ

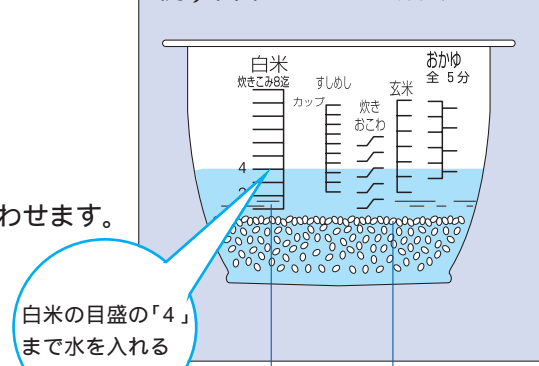
●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）

①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）

②とぐ→洗い流すをくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）
●麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは水加減を調整してください。
（ただし、多めに水を入れたときはふきこぼれる場合があります。）

※「浸し米」炊飯以外は、水に浸さなくても、すぐ炊けます。
浸したときは「浸し米」炊飯をお使いください。　詳しくは（☞ P11）

例）白米4カップを炊くとき

白米の目盛の「4」まで水を入れる

米は平らにならす

「白米・無洗米・炊きこみ・白米早炊き・発芽玄米」の水位線

図の内なべは1.8Lタイプです

4 電源プラグを差し、ふたを開ける

お願い

ふたを開けてから閉めるまでの時間が4秒未満にならないようにしてください。

炊飯時間が短くなり、ごはんがうまく炊けない場合があります。

5 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

●周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。

ごはんの炊きかた

白米・浸し米おまかせ・浸し米

掲載写真は1.8Lタイプです

1 コース を押し、使いたい「コース」を選ぶ

●白米 と 炊飯/スタート を押すが点滅

通常は「白米」コースに合わせていますので コース を押す必要はありませんが、「無洗米」コースのみ使うと記憶されます。

●他のコース（メニュー）も コース を押して選ぶ

「コース」キーを押す毎に「白米」→「白米早炊き」→「無洗米」→「炊きこみ」→「すし」→「おかゆ」→「玄米」→「発芽玄米」→「お手入れ」→「白米」とコースが変わります。
（押し続けると早送りできます）

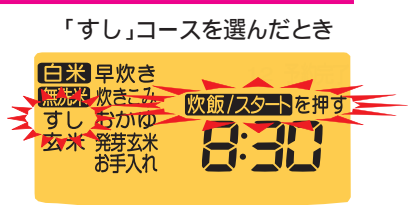
●「すし」コースを選んだとき

白米 早炊き / 無洗米 炊きこみ / すし おかゆ / 玄米 発芽玄米 / お手入れ　炊飯/スタート を押す　8:30

■詳しくは「いろいろなごはんの炊きかた（料理メニュー）」をご覧ください。

（☞P18～23）

2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

●白米 と炊飯/スタートランプ 炊飯スタート が点灯し炊飯を開始します。

●銘柄1「白米」コースを選んだときの表示です。
・炊きあがるまでの時間を表示します。

3 炊き上がり、ピピーと鳴ったらすぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。

お米を浸水して炊くとき

浸水時間と水温に応じて、おいしく炊く（白米・無洗米・少量炊飯）

炊飯時間と炊き上げ温度を自動で調節…「浸し米おまかせ」炊飯

※洗米と水加減をした後の内なべを本体にセットし、ふたを閉じてから「炊飯／スタート」キーを押すまでの浸水した時間を計り、より最適な炊飯条件でごはんを炊き上げます。

■「浸し米おまかせ」炊飯をするときの手順

1 電源プラグを差し込み、ふたを開ける

2 内なべを本体に入れる

3 ふたを閉める

（ふたを開けてから閉めるまでが4秒未満にならないようにしてください。）

浸水時間を計っています

浸水時間の長さによって炊飯時間が変わります。
（浸水時間が長いほど、炊飯時間は短くなります）

浸水時間	長い ←→ 短い
炊飯時間　白米 無洗米 少量炊飯	約 30分 ～ 52分

4 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

お知らせ ●内なべをセットし、ふたを閉じた時点から浸水時間を計っていますので、すぐに炊飯するときや、予約炊飯時にも 浸し米 おまかせ が表示されます。

注意

●浸水をしている途中で再度ふたを3秒以上開放すると、最初にふたを閉めてからの浸水時間がリセットされますので、すぐに炊飯を開始するか、「浸し米」炊飯をしてください。
（16秒以上の停電でもリセットされます）

●「浸し米おまかせ」炊飯は蒸気ふたが取り付けられていない、またはセットが不完全ですと浸水時間を計りません。<「炊飯／スタート」キーを押したときに「U15」のエラーを表示>
こんなときは、蒸気ふたを取り付けて（またはセット仕直し）すぐに炊飯を開始するか、「浸し米」炊飯をしてください。

お好みの浸水時間で、おいしく炊く（白米・無洗米・少量炊飯）

お米を浸け置きしたときには…「浸し米」炊飯

※お米をあらかじめ、別容器などで十分浸水させたときには、「浸し米」炊飯をしてください。
お米に吸水させる前炊きを短縮することで、通常炊飯よりも炊き上がり時間は短くなります。
※「浸し米おまかせ」炊飯のセットが出来なかったときにもお使いください。

1 炊飯スタート を押す

●通常の炊飯開始の表示になります。

白米　約 48　銘柄 1　浸し米 おまかせ 分後に炊きあがり

2 炊飯スタート を再度、押す ▶ 炊飯開始

● 浸し米 と現在時刻の表示になります。

炊きあがるまでの時間の目安　約30分～34分　◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

ごはんの炊きかた　白米・浸し米おまかせ・浸し米

ごはんの炊きかた

無洗米・白米早炊き・少量炊飯・発芽玄米

無洗米を炊くときには…「無洗米」コース

1 コース を押し「無洗米」を選ぶ

● 無洗米 と 炊飯/スタートを押す が点滅

2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

● 無洗米 と炊飯/スタートランプ 炊飯スタート が点灯

●銘柄1コースを選んだときの表示です。

「無洗米」コースは一度使うとコースが記憶されますので次に使用するときは 炊飯スタート を押すだけで炊飯できます。

お知らせ

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
- 無洗米はヌカが取れている分、通常の付属の計量カップで計りますと多くなります。
  →水加減は若干多めでお試しください。後はお好みで調整してください。
- 特にお米を入れ、後から水を入れますと、なべの底でお米と水がなじまないことがあります。
  →炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
  （水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）
- 無洗米も銘柄にあわせて炊き分けてください。（☞ P14）

急いでいるときには…「白米早炊き」コース

1 コース を押し「白米早炊き」を選ぶ

● 白米 早炊き と 炊飯/スタートを押す が点滅

2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

● 白米 早炊きと炊飯/スタートランプ 炊飯スタート が点灯

炊きあがるまでの時間の目安	約24分～32分

◆炊飯残時間を 7分前 から表示します。

●現在時刻の表示になります。

※白米早炊きは、ごはんがかためになりますのであらかじめ、お米を浸してお使いになれば、よりおいしく炊きあがります。

●無洗米は「白米早炊き」コースで炊飯してください。

白米・無洗米を少量炊くとき

<「白米」または「無洗米」を、あらかじめ「コース」キーで選んでください>

「少量」コースを使って炊飯する

※白米または無洗米を**1.8Lタイプは2カップまで・1.0Lタイプは1カップまで**の炊飯をするときにお使いください。

1 を押す 少量 を表示します。

・再度、押すと他のコース選択の表示に変わります。

2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

「炊飯/スタート」ランプ が点灯

●「少量炊飯」は、「白米」と「無洗米」以外には使用できません。
●定められた容量以上の炊飯をすると、ごはんがおいしく炊けません。

「発芽玄米」コースについて

■操作手順と調理例 （☞P23）

●「発芽玄米」コースは発芽玄米を作る機能ではありません。発芽玄米を炊飯する機能です。

発芽玄米とは

発芽玄米は浸水して0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米です。
発芽することで**GABA**（ギャバ）と呼ばれるガンマーアミノ酪酸が増加します。
最近、健康食品としても注目されています。

お願い

●市販品をご利用のときは、製品の記載内容を目安にしてください。
●発芽玄米の種類により、炊き上がりのかたさはちがいます。お好みにより水加減を調節してください。

※発芽玄米1カップあたり80mLまで水を減らすことができます。
※水を多くしてもやわらかくならないときは、「玄米」コースで炊飯してください。

お知らせ

●白米と混ぜて炊いたときよりも発芽玄米だけを炊くときのほうが炊飯時間は長くなります。

注意

●水と発芽玄米を入れたときの水の量は 表.1 のようにしてください。
●エラーメッセージ U12 を表示したときは、水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯してください。

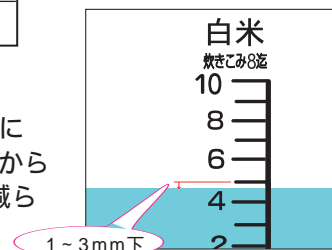
表.1

1.8L	白米の水位線7カップ以下
1.0L	白米の水位線3カップ以下

自家製発芽玄米を炊くときは・・・

■炊飯できる容量

発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも最大炊飯できる容量は下記の容量です。

最大炊飯容量	
1.8L	5カップまで
1.0L	3カップまで

■水量の目安

発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1～3mm程度、水を減らしてください。

例）5カップを炊くとき
<1.8Lタイプ>

■白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安

※お好みにより水加減を調節してください。
混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは、水の減らす量を少なくしてください。

お知らせ

発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
炊く前に再度、計量カップで計り直してください。

注意

予約炊飯はしないでください。（腐敗のおそれがあります）

ごはんの炊きかた
無洗米・白米早炊き・少量炊飯・発芽玄米

掲載写真は1.8Lタイプです

銘柄キーの選び方

●産地や栽培方法、気象条件によって米の性質は変動します。
この表による「銘柄1～3」の分類は推奨ですが、お好みに応じて「銘柄1～3」を選択してください。
●お米の銘柄が下表にないときは「銘柄1」でお試しください。

	銘柄1	銘柄2	銘柄3
銘柄キー	幅広く、ほとんどの種類のお米に合う炊き方です。（ブレンド米含む）	べたついた炊き上がりになりやすいお米をべたつきを抑えてふっくらと炊きます	かたい性質のお米を、かたさを抑えてパサつかせずに炊きます
お米の銘柄	●コシヒカリ ●夢つくし ●あきたこまち ●キヌヒカリ ●朝の光 ●ゆめあかり ●ブレンド米 ●ハツシモ ●ひとめぼれ ●ヒノヒカリ ●祭り晴 ●ハナエチゼン ●ササニシキ ●はえぬき ●あいちのかおり ●ふさおとめ 銘柄2・銘柄3推奨以外の全ての米	●魚沼産コシヒカリ ●宮城産ササニシキ ●ミルキークイーン ●ササニシキBL ●スノーパール ●シルキーパール ●夢ごこち	●きらら397 ●むつほまれ ●ほしのゆめ ●日本晴 ●あきほ ●むつかおり ●つがるロマン

1 銘柄 を押し、お好みの「銘柄」を選ぶ

●押す毎に
銘柄1→銘柄2→銘柄3 変わる

●選んでいる「銘柄」と 炊飯/スタート が点滅します。
●銘柄の表示は保温中は表示しませんが、銘柄のコースは記憶されています。
コースの変更のない時は 炊飯スタート を押して開始できます。

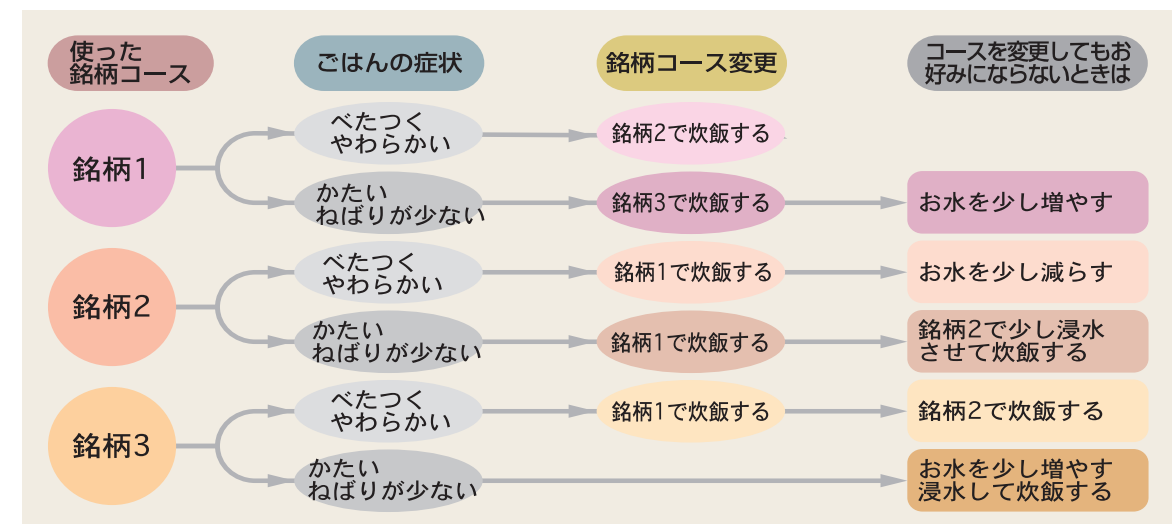
白米 炊飯/スタートを押す 18:30 銘柄 1 2 3

2 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

●銘柄1と 炊飯／スタートランプ 炊飯スタート が、点灯

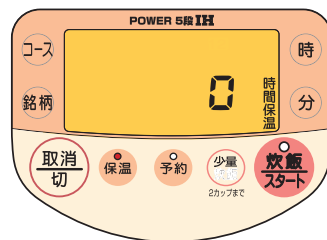
●銘柄1（おまかせ）コースを選んだとき

お好みのごはんに炊けないときは

「銘柄」のコースや水加減を変更調整したり、お米の浸水条件を変えてください

お知らせ

●「銘柄米炊き分け」は「白米」と「無洗米」コース以外には使用できません。

炊きあがると、自動的に「保温」

●保温ランプが点灯します。
●保温の経過時間を１時間単位で23時間まで表示します。（０時間は１時間を経過していないときに表示）
●23時間を超えると現在時刻の表示になります。
●24時間以上の保温はしないでください。
●96時間を超えると「U14」を表示します。（☞ P29）
●白米や無洗米、すしめし以外は保温しないでください。

保温を取消すときや保温中のごはんがなくなったら

取消/切 を押して保温を中止し、電源プラグを抜いてください。

●「取消／切」キーを押したあとでも、表示部のバックライトは点灯していますが、約10秒間経過したあと消灯します。
●電源プラグを差した状態では約0.9Wの電力を消費します。

一旦取消しをした保温を再度入れるときは

保温 を押す

保温中のごはんを再加熱する

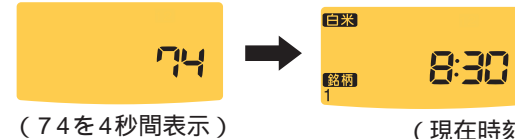
保温状態のときに

 を押す ➡

●「保温ランプ」が２分〜７分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
●「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
●ごはんの温度が50℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
●「再加熱」を繰り返し行うと、ごはんが乾燥します。

保温温度が低いと思ったら…（保温温度を高め（約74℃）に変えられます）

＜お使いはじめは低め（約60℃）にセットされています＞

手順	表示
1 コース を押し、「お手入れ」を選ぶ	
2 予約 を3回押す（3回目にピッ音がなります） ➡ ピッ音がなれば変更完了	74（74を4秒間表示） ➡ 8:30（現在時刻）

●温度を高めから低め（約60℃）に変えたいときは、同じ操作をしてください。（2 で＜60＞を表示して完了）
●保温温度を高めにしたときは12時間以上の保温はしないでください。

お知らせ

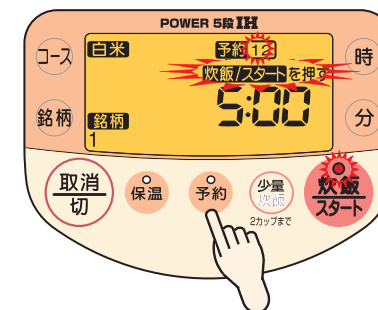
保温中にふたを閉めるときは各操作のキーを押さないようにしてください。
●「取消/切」キーを誤って押した場合はピー音（2回）を鳴らしてお知らせしますので、再度「保温」キーを押してください。

食べたい時刻に炊きあげる

予約炊飯のしかた（白米）

◎現在時刻があっているか確認をして下さい。（☞ P7）

●「予約」キーを繰り返し押すと予約１か２の選択をして２通りの予約時刻の設定ができます。（設定した時刻は記憶されます）

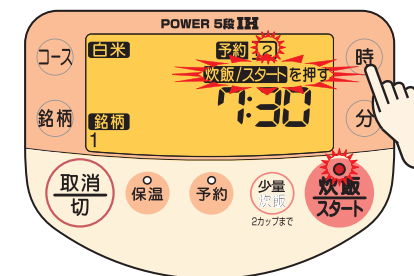
●例として、予約１には朝の7:00をセットし、予約２には夜の19:00をセットするという使いかたができます。

●お使いはじめは、予約１には5:00を予約２には18:00を表示します。

1 予約 を押す

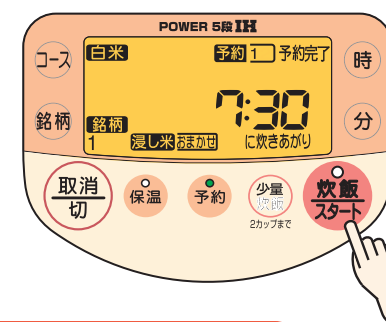
（予約 1 または 予約 2 の選んでいるほうと 炊飯/スタート を押す 及び炊飯/スタートランプが点滅します）

2 時 および 分 キーを押して炊き上がりの時刻を合わせる。

（時刻は24時間表示です）

●「分」キーは10分単位で進みます押し続けると早送りできます。

3 炊飯スタート を押す

（「**予約完了**」と予約ランプが点灯し、予約の設定が完了です）

すしめし、おかゆ、玄米も予約炊飯ができます。「予約」キーを押す前に「コース」キーで選んでください。

予約を取消すときや操作を途中でやめるとき

 を押す

別の予約時刻を設定するとき

「予約」キーを押し、予約 2 を選択する
時 または 分 キーで時刻を合わせ
「炊飯/スタート」キーを押して予約完了です。

お知らせ

●長時間、予約炊飯するとごはんはやわらかめになったり、コゲができやすくなったりする場合があります。
●1時間10分未満（玄米は2時間10分未満）に予約すると、すぐに炊飯が始まります。
●予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

お願い

■夏場など水温が高いときは、目安として13時間以上（無洗米や発芽玄米は8時間以上）の予約はお腐敗防止のためおやめください。

いろいろなごはんの炊きかた

炊きこみごはん

五目ごはん

材　料

米（うるち米）……………………3カップ
ごぼう・こんにゃく…………… 各30g
干ししいたけ………………………… 2枚
油揚げ………………………………… ½枚
鶏肉・にんじん………………… 各50g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）
……………………………… 7〜8本

Ⓐ
- しょうゆ………………… 大さじ1
- 酒………………………… 大さじ1
- みりん…………………… 大さじ½
- 塩………………………… 小さじ½
- 即席だしの素…………… 小さじ½

おいしい炊きこみごはんのコツ

炊きこみごはんの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜4カップ
1.8L	2〜8カップ

●具の量は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。（米1カップ＝約150g）米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約は使えません。（調味料が沈澱してうまく炊けない）

作りかた

❶米を洗う。

❷ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする。

❸干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。

❹油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。

❺①の米とⒶを入れ、
水加減　白米目盛3まで

❻よくかき混ぜ、平らにする。

❼②③④の具をのせる。（具は混ぜない）

❽ コース を押して「炊きこみ」を選ぶ

❾すぐに 炊飯スタート を押す。

❿炊けたらごはんを上下に返すように、ふんわりほぐす。

⓫器に盛り、みつばを飾る。

炊きおこわ

赤　飯

材　料

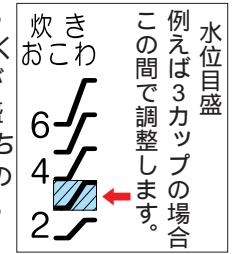
もち米………………………… 3カップ
あずき……………… 1/3 カップ（47g）
ごま塩………………………… 適量

おいしい炊きおこわのコツ

炊きおこわの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜3カップ
1.8L	2〜6カップ

●具の量は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。（もち米1カップ＝約150g）米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約は使えません。（調味料が沈澱してうまく炊けない）
●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜると水加減が多くなります。

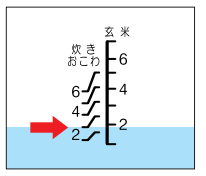
〈水位目盛〉
例えば3カップの場合この間で調整します。
炊き おこわ　6　4　2

作りかた

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。

❷①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁は冷ます）

❸もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上、水を切る。

❹煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする。

水加減（煮汁）　炊きおこわ目盛3まで

❺②のあずきをのせる。

❻ コース を押して「炊きこみ」を選ぶ

❼すぐに 炊飯スタート を押す。

❽炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

いろいろなごはんの炊きかた

すしめし

材　料

米（うるち米）…………………3カップ
昆布………………………… 5×5（cm）
Ⓐ 酢…………………………90ml
　 砂糖…………………… 大さじ2½
　 塩……………………… 小さじ1½
まぐろ・いか・えび・いくら・
きゅうり・たくあん・かいわれ菜・
アボガド・グリーンアスパラ・
焼きのり・穂じそ・白ごま・
紅しょうが・ぼうふう・
食用花　……適量

おいしい すしめし のコツ

●味をよくしみこますために…
　ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
●粘りがでないように…
　しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜます。
●つや良く仕上げるために…
　うちわであおいで急激にさまします。

作りかた

❶米を洗う。
❷ 水加減　すしめし目盛3まで

すしめし カップ 10 8 6 4 2

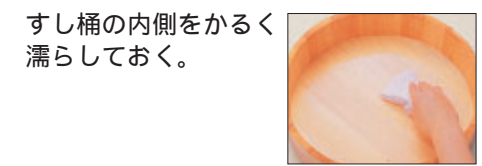
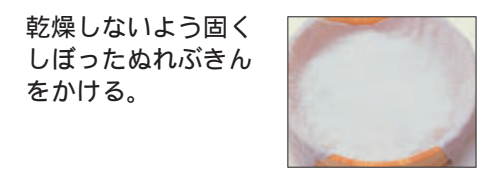
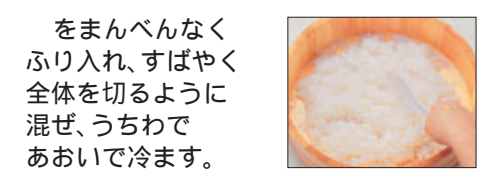
❸昆布を入れる。
❹ コース を押して「すし」を選ぶ

❺ を押す。

すし 約 46 分後に炊きあがり

❻Ⓐを鍋に入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。
❼すし桶の内側をかるく濡らしておく。

❽炊けたら昆布をとり、すし桶にすばやくうつす。
❾⑥をまんべんなくふり入れ、すばやく全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。

❿乾燥しないよう固くしぼったぬれぶきんをかける。

⓫焼きのりに⑩のすしめしと好みの具をのせ巻く。
◆炊飯残時間を最初から表示します。

おかゆ

白がゆ

材　料

米（うるち米）…………………1カップ
塩…………………………………少々
小梅………………………………適量

●全がゆと五分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
●五分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

おいしい おかゆ のコツ

おかゆの炊飯容量

	商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
全がゆ	1.0L	0.5～1.5カップ（0.5～1）
	1.8L	0.5～3カップ　（0.5～2.5）
五分がゆ	1.0L	0.5～1カップ　（0.5）
	1.8L	0.5～2カップ　（0.5～1.5）

●白米（うるち米）以外は使用しないでください。また牛乳類も使用しないでください。うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）
〈具を入れて炊く場合〉
●具の量は米の質量（重さ）以下が最適です。（米1カップ＝約150g）

●ごはんからのおかゆはできません。

作りかた

❶米を洗う。
❷ 水加減　全がゆ目盛1まで

❸ コース を押して「おかゆ」を選ぶ

❹ を押す

❺炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる。

❻器に盛り、小梅をのせる。

◆炊飯残時間を 5分前 から表示します。

いろいろなごはんの炊きかた

玄米／発芽玄米

玄米

材　料

玄米……………………………… 3カップ
いり白ごま…………………………… 少々
いり黒ごま…………………………… 少々

おいしい 玄米 のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜3カップ
1.8L	1〜7カップ

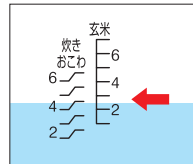
〈具を入れて炊く場合〉

●具を入れて炊く場合は、炊飯時間が長いので、豆類などの固めの材料を加えるとよいでしょう。
●具の量は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。（米1カップ＝約148g）米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

作りかた

❶玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。

❷①の玄米を入れ、

水加減　玄米目盛3まで

❸ コース を押して「玄米」を選ぶ

❹ 炊飯スタート を押す

❺炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

❻器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

発芽玄米

材　料

発芽玄米……………… 1カップ
米（うるち米）……… 2カップ
■割合の目安
発芽玄米 1：白米 2

おいしい 発芽玄米 のコツ

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜3カップ
1.8L	1〜7カップ

具を入れて炊く場合

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜2カップ
1.8L	1〜6カップ

●具の量は発芽玄米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。

●乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。

●具は小さめに切り、発芽玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください

作りかた

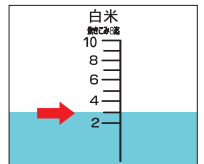
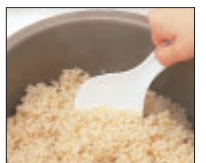
❶白米を洗う

❷発芽玄米を洗い、固まりはほぐす（洗わなくてもよい製品もあります。）

水加減　白米目盛3まで

市販品の表示に従ってください

❸ コース を押して「発芽玄米」を選ぶ

❹ を押す

❺炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

❻器に盛りつける。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

●「発芽玄米」コースに関する詳細は、（☞ P13）を参照してください。

使うたびに洗うもの

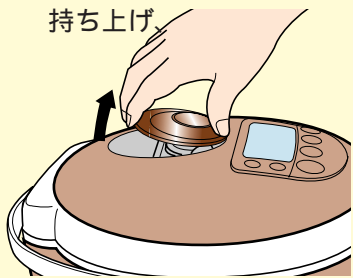
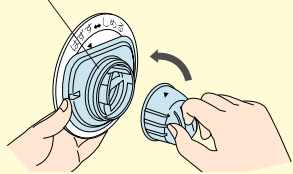
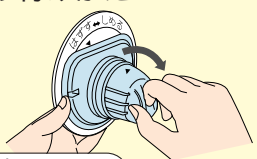
しゃもじ　内なべ　ふた加熱板　蒸気ふた　しゃもじホルダー

洗い方 薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。

●炊飯直後は高温です。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてからしてください。
●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。

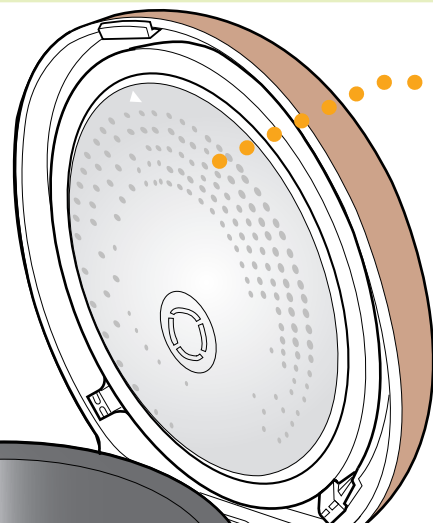
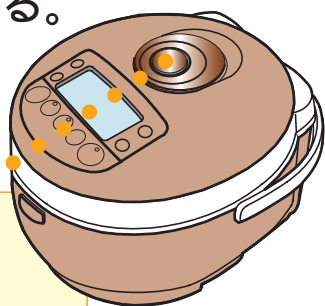
蒸気ふた

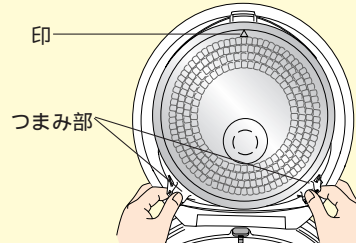
■取り外しかた

①持ち上げ、

②矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

■取り付けかた

①蒸気ふた上下の▼と▲を合わせ、
②右へ回し、（「カチッ」と音がするまで）
③本体に取り付ける。

お知らせ

●蒸気ふたの中に異物があると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
●蒸気ふたを正しく取り付けないと、ふたの故障の原因になったり、U15を表示します。（☞P29）
●食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

内なべ（☞P4）

ふた加熱板

■取り外しかた

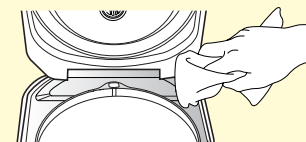
つまみ部（両側）を持ち、下方手前に引っ張る。

■取り付けかた

①△印側の凸部を、ふたの上方にある溝に斜め下方から差し込み、
②つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

お願い

●食器乾燥器や食器洗い機は、使わないでください。
●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、炊き上がり後なるべく早く、念入りに洗ってください。においや、場合によっては腐敗やサビの原因になります。

クリアフレーム

固く絞ったふきんで拭いてください。

お知らせ

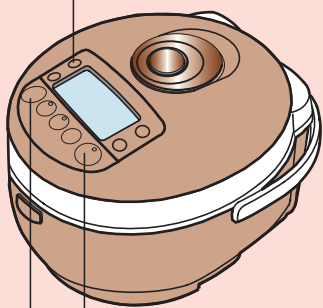
●上枠内に水などを流しこんで洗わないでください。

ステンレス部(上枠ステンレスカバー・ふた加熱板の金属部)のお手入れのしかた

●ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジで拭いてください。

においや汚れが取れにくい場合

お手入れ機能

●炊きこみご飯や保温の後のにおいが取れない、
●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取り付け部）の汚れが落ちにくいときに使います。

■使いかた

1 内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める。（洗剤などは、入れない）

2 「コース」キーを押し、「お手入れ」を選択する。「炊飯/スタート」キーを押す。（「お手入れ」を表示し、約45分で終了）

3 ピピッ音が鳴れば（保温が点灯）、「取消／切」キーを押す。（早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

4 内部は熱くなっているので、冷めてから湯を捨てる。

お知らせ

●においによっては、完全に落ちないものもあります。
●炊飯直後は、「お手入れ」を受け付けません。（ピピー音が4回鳴ります）約30分お待ちください。

故障かな⁉

うまく炊けないとき

サービスを依頼される前にご確認ください。

症状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●表示部に「U15」「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	29 －
予約をスタートすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	7 17
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯／スタート」キーを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	7 17 －
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●U 19を表示していませんか？ ●水の量が多くないですか？	－ － 29 －
再加熱ができない	●保温を、「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？ （ピー音が4回鳴ります） →50°C以下のときは、できません。	－ 16
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	－ 25
炊飯中、停電になったとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	－ －
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	－ － －
保温中にふたを閉めたら（閉めようとしたら）報知音がした	●ふたを閉めるときに誤って「取消／切」キー、または「保温」キーを押したためです。 →「取消／切」キーを押したときは「保温」キーを押して保温に戻してください。 →「保温」キーを押したときは再加熱になります。そのままでも問題ありませんが、保温に戻すときは「取消／切」キーを押し、その後「保温」キーを押してください。	16

■リチウム電池について（表示部が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、もし取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

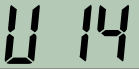
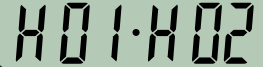
電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

お知らせ

●「炊飯」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は

⇨目の不自由な方々に対して配慮してあります。

●誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは

⇨ 販売店にご相談ください。

症状	理由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	9
	●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	—
	●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	17
	●ふた加熱板の裏に異物がついていると、かためになります。	—
	●白米早炊き炊飯にすると、ごはんがかためになります。 →お米を浸水させてから炊飯するとかたさはやわらぎます。	12
	●十分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。	—
	●他の容器で米を浸水をしたあと、更に「浸し米おまかせ」炊飯をすると、ごはんがやわらかくなります。	11
	●「少量炊飯」コースで規定量以上を炊飯していませんか？	13
ごはんがこげる （底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。	4
	●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。	—
	●白米を「玄米」や「発芽玄米」のメニューで炊飯していませんか？ →表示部のコースを確認してください。	—
	●無洗米を使っていませんか？ →お米から溶け出すでんぷんが原因です、気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	12
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。	16
	●くり返し、再加熱したためです。	16
	●ふたのすき間から、蒸気がもれているためです。	—
	●蒸気ふたを、セットしましたか？	24
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。）	5
	●24時間以上保温したためです。	16
	●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。	—
	●洗米が、不十分なためです。	9
	●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色くみえることがあります。	—
	●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」してください。	24
ごはんがなべにこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。	—
	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	—
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。	—
	●おかゆを、保温したためです。	裏表紙

こんな表示が出たら…

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U10	●内なべがセットされていますか？ →専用の内なべをセットしてください。	—
U12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。	4
	●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。	—
	●蒸気ふたなしで、「炊飯／スタート」キーを3回押して炊飯したときに表示することがあります。 →炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。	—
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。	16
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。	—
	●蒸気ふた（上下正しくセットされた状態）が付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 購入するまでの期間は、「炊飯／スタート」キーを3回押すと炊飯できますが、おいしさ度は低下します。 ※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。	24
	●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	24
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。 炊飯できないときは、販売店にご連絡ください。	—
U19	●ふたの上にふきん等をかけて炊飯しませんでしたか？ →ふきんを取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ※炊飯中ふたの上にふきん等、蒸気の排出をふさぐようなものがあると蒸気がこもり、ふた自体が高温となり異常を検知して表示をします。 ※表示は炊飯の終了後にしますが、異常検知すると通常の炊飯時間よりも長くして炊飯をしますので炊き上がりのおいしさ度は低下します。 ※炊飯をするときはふたの上にふきん等をかけないようにしてください。（ふたの変形やスイッチの故障の原因）	4
H01·H02	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	—

上記の処理をしても回復しないときは販売店に、修理をご依頼ください。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■修理を依頼されるとき

26～29ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、IHジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル 0120-878-365（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

FAX　フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0103

仕様

品番		SR-TG10E	SR-TG18E
電源		交流　100V　50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210W	1400W
	保温時	800W（23W※1）	1100W（26W※1）
炊飯容量 （　）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米（早炊き）	0.09L～1.0L（0.5～5.5）	0.18L～1.8L（1～10）
	白米（少量炊飯）	0.09L～0.18L（0.5～1）	0.18L～0.36L（1～2）
	無洗米	0.09L～1.0L（0.5～5.5）	0.18L～1.8L（1～10）
	すしめし	0.18L～1.0L（1～5.5）	0.36L～1.8L（2～10）
	炊きこみ	0.18L～0.72L（1～4）	0.36L～1.44L（2～8）
	炊きおこわ	0.18L～0.54L（1～3）	0.36L～1.08L（2～6）
	全がゆ	0.09L～0.27L（0.5～1.5）	0.09L～0.54L（0.5～3）
	5分がゆ	0.09L～0.18L（0.5～1）	0.09L～0.36L（0.5～2）
	玄米	0.18L～0.54L（1～3）	0.18L～1.26L（1～7）
	発芽玄米	0.18L～0.54L（1～3）	0.18L～1.26L（1～7）
コードの長さ		1.0m	1.0m
質量（約）		4.9kg	6.0kg
大きさ（約）	幅	27.1cm	30.1cm
	奥行	32.0cm	35.8cm
	高さ	22.4cm（43.6cm※2）	25.9cm（50.9cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安			保温機能の使用	予約炊飯の使用
	銘柄1	銘柄2	銘柄3		
白米（浸し米おまかせ）	約32～48分	約32～45分	約32～48分	○	○

	炊きあがるまでの時間の目安			保温機能の使用	予約炊飯の使用
	銘柄1	銘柄2	銘柄3		
無洗米（浸し米おまかせ）	約32～50分	約32～48分	約32～52分	○	○

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米早炊き	約24分～32分	○	×
少量炊飯	約45分	○	○
炊きこみ	約48分～54分	×	×
炊きおこわ	約48分～54分	×	×

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
すしめし	約46分	○	○
おかゆ	約48分～1時間	×	○
玄米	約2時間	×	○
発芽玄米	約50分～1時間10分	×	○※3

●炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には3～4分長くなることがあります。
●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。
●（※3）は、自家製発芽玄米の予約はおすすめできません。

愛情点検　長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品名・品番		お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号
© Matsushita Electric Industrial Co.,Ltd. 2003

RZ19-788
S0403F1063